LES MOELLEUX PISTACHE FRAMBOISE DE LENôTRE (COMME à SAINT-JEAN DE LUZ)

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/moelleux-pistache/

Un irrésistible moelleux pistache avec un confit de framboise. Un pur régal !

Chef : Lenôtre
Parts : 6
Temps de préparation : 30 Minutes
Temps de cuisson : 20 Minutes
Temps de repos : 2 H
Difficulté : Niveau Intermediaire
Cuisine : Cuisine Basque, Cuisine Française
Plats : Dessert, Petit Gâteaux

Ingrédients

Pour 6 Moelleux de 7 cm de diamètreou 12 Moelleux de 5 cm de diamètreou 3 Moelleux de 10 cm de diamètreou 1 Gâteau de 17 cm de diamètre
180 grammes de Confiture de Framboises
90 grammes de Sucre Glace
70 grammes de Poudre d'amandes
50 grammes de Farine
1 gramme de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)
50 grammes de Beurre
70 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI
120 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 4 Oeufs
*Blancs montés
60 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 2 Oeufs
30 grammes de Sucre
*Déco
50 grammes de Pistaches
6 Framboises

Pour 8 Moelleux de 7 cm de diamètreou 1 Gâteau de 20 cm de diamètre
240 grammes de Confiture de Framboises
120 grammes de Sucre Glace

LES MOELLEUX PISTACHE FRAMBOISE DE LENôTRE (COMME à SAINT-JEAN DE LUZ)

93,3 grammes de Poudre d'amandes
66,6 grammes de Farine
1,3 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)
66,6 grammes de Beurre
93,3 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI
160 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 5,3 Oeufs
*Blancs montés
80 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 2,6 Oeufs
40 grammes de Sucre
*Déco
66,6 grammes de Pistaches
8 Framboises

Pour 10 Moelleux de 7 cm de diamètreou 1 Gâteau de 22 cm de diamètre
300 grammes de Confiture de Framboises
150 grammes de Sucre Glace
116,6 grammes de Poudre d'amandes
83,3 grammes de Farine
1,6 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)
83,3 grammes de Beurre
116,6 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI
200 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 6,6 Oeufs
*Blancs montés
100 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 3,3 Oeufs
50 grammes de Sucre
*Déco
83,3 grammes de Pistaches
10 Framboises

Pour 12 Moelleux de 7 cm de diamètreou 1 Gâteau de 24 cm de diamètre
360 grammes de Confiture de Framboises
180 grammes de Sucre Glace
140 grammes de Poudre d'amandes
100 grammes de Farine
2 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)
100 grammes de Beurre
140 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI
240 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 8 Oeufs
*Blancs montés
120 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 4 Oeufs
60 grammes de Sucre

LES MOELLEUX PISTACHE FRAMBOISE DE LENôTRE (COMME à SAINT-JEAN DE LUZ)

*Déco
100 grammes de Pistaches
12 Framboises

Instructions

La Garniture Framboise

1. Mixer la Confiture de Framboises (180 g) dans un mini robot (hachoir electrique), ou au mixeur plongeant
2. Ensuite, reserver au congélateur : cela permet à la confiture de figer un peu (elle ne peut pas congeler car il y a trop de sucre), et ceci permettra de l'inserer plus facilement (même si vous pouvez sauter cette étape)
3. Attendre 1 heure au minimum

La Pâte

4. Découper et laisser le Beurre (50 g) ramollir à température ambiante pendant 1 heure
5. Dans un grand bol, travailler (écraser) et mélanger à l'aide d'une spatule le Beurre (50 g) et la Pâte de Pistache (70 g)
6. Ajouter les Blancs d'Oeuf (120 g pris de 4 Oeufs) (non fouettés) et mélanger

On trouve de la Pâte de pistache dans le commerce, mais rarement bonne, et si la couleur ou le gout sont douteux... il vaut mieux la faire soi-même ! :
Je vous donne des recettes maison ICI

7. Tamiser au dessus du bol : le Sucre Glace (90 g), la Poudre d'amandes (70 g), la Farine (50 g) et la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (1 g)
8. Mélanger

Les blancs montés

9. Fouetter les Blancs d'Oeuf (60 g pris de 2 Oeufs)
10. Lorsque les blancs sont aériens, ajouter le Sucre (30 g) et continuer de fouetter afin de "serrer" (les blancs tiendront mieux ainsi)

Le mélange

11. On va incorporer délicatement les blancs à la pâte
12. Ajouter 1/3 des blancs montés dans le bol de pâte
13. Avec un fouet à main, incorporer, en retournant le fouet
14. Ne pas fouetter ! Cela casserait les blancs montés
15. Recommencer 2 fois avec un tiers de blancs montés restants

Mise en moule

16. Pour les moules, j'utilise des moules en silicone de 7 cm de diamètre. Pour acheter en ligne, c'est ICI

LES MOELLEUX PISTACHE FRAMBOISE DE LENôTRE (COMME à SAINT-JEAN DE LUZ)

17. Verser une moitié de la pâte dans les empreintes du moule
18. Pour verser la pâte, j'utilise une poche à douille, mais on peut utiliser une cuillère ou encore un pichet avec bec verseur
19. Verser la Confiture de Framboises (180 g) sur la pâte. Si vous l'aviez mise au congélateur, elle coule moins et elle est plus facile à utiliser
20. Recouvrir avec la moitié de pâte restante. Eviter de remplir à rebord (3/4).

En option, les éclats de pistache avant cuisson

21. On peut ajouter ces éclats de pistache avant cuisson. L'avantage, c'est qu'ils "colleront" mieux. Ceci dit, je préfère personnellement les ajouter après cuisson, car je trouve que les éclats de Pistaches noircissent un peu trop pendant la cuisson au four
22. Vous pouvez hacher des Pistaches dans un mini robot (hachoir electrique) (ou sinon avec un couteau)
23. Déposer sur la pâte, dans les empreintes

Au frais

24. Quelque chose qui est très important : recouvrir de film alimentaire étirable et placer au frais pendant au moins 30 minutes. Cette période de refroidissement permet à la pâte de bien absorber la farine, et les gâteaux cuiront mieux : On dit que la pâte se "stabilise"

Cuisson

25. Enfourner au four préchauffé à 160 C (Thermostat 5) pendant environ 20/30 minutes
26. Pour vérifier la cuisson, planter un couteau : il doit ressortir sans pâte, pratiquement sec, juste un peu humide (sinon, prolonger la cuisson)

Finition

27. Si vous aviez décidé d'ajouter les éclats de Pistaches avant cuisson, vous pouvez saupoudrer de Sucre Glace
28. Par contre; Si vous aviez décidé de cuire sans éclats de Pistaches (comme j'ai fait), passer au pinceau de la confiture de framboise, ou du Nappage Neutre, qui serviront de "colle"
29. Puis poser les éclats de Pistaches (50 g)
30. Ajouter les Framboises (6) sur les moelleux